Manual del Usuario

Estufa

Eléctrica

ÍNDICE **Página**

Versión en español 2
Registro de producto 2
Importantes Instrucciones de Seguridad 3-5
Selección de los utensilios de cocina 6
Cazuelas y soportes especiales 6
Consejos para preparar conservas e Información 7
Superficie de cocinado 7-9
Como operar la Zona de Calentamiento 10
Ventilación en el Horno y Parrillas 11
Información sobre el horneado 12
Información sobre el asado 13
Horneado por Convección 14
Rostizado por Convección 14
Ajuste del Control del Horno Lateral 15
Ciclo de Auto-limpieza 16
Limpieza (Horno Lateral, si equipado) 17
Limpieza del fondo del Horno 17
Limpieza de la cubierta vitro cerámica 18-19
Limpieza en General 20-22
Para remover y reinstalar el puerta derecha del horno ... 22
Para remover y reinstalar el cajón de almacenamiento .. 22
Cambiando la cubierta/Luz del Horno 23
Antes de llamar y solicitar servicio 24-25
Notas 26-27
Garantía 28

Visite el sitio de Frigidaire:
http://www.frigidaire.com

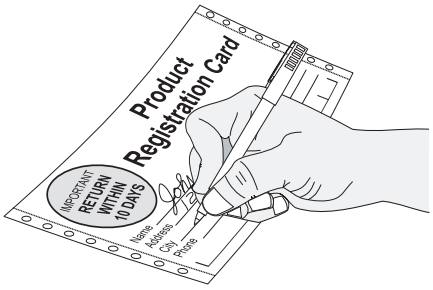
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

318204018 (0609) Rev. B
318200706 (0511) Rev. B

Registro su producto

Registre su Producto

La tarjeta con remitente incluido de **REGISTRO DE PRODUCTO** debe de ser llenada por completo, firmada y enviada a Electrolux Home Products North America



Gracias por la elección de este electrodoméstico. La información de este **Manual del Usuario** le dará instrucciones de como operar correctamente y cuidar su estufa. Por favor lea toda la información contenida en su juego de literatura incluido con su electrodoméstico para aprender mas acerca de su nueva adquisición.

Marque su Modelo y Número de serie

Marque en el espacio designado en seguida el modelo y números de serie. Los números se encuentran localizados en la placa de serie instalada en el marco izquierdo de la estufa y que es visible cuando la puerta del horno esta abierta o en el interior del cajón a un costado del marco.

Numero de Modelo: _____

Numero de Serie: _____

Fecha de Compra: _____

Este Manual del Usuario contiene instrucciones generales de operación para su electrodoméstico e información acerca de las características para diversos modelos. Usted podrá no encontrar las descripciones de todas las características de su electrodomestico. Las ilustraciones mostradas son representativas. Las ilustraciones en su electrodoméstico podrán ser **diferentes** a las mostradas en este manual.

Nota: Estas instrucciones no tienen el propósito de cubrir toda condición o situación posible que pueda ocurrir. Sentido común y precaución se deben de tomar en cuenta al momento de instalación, operación y mantenimiento de cualquier electrodoméstico.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico
Guarde estas instrucciones para su futura referencia

Este manual contiene importante instrucciones y símbolos de seguridad. Por favor preste atención a estos símbolos y siga las instrucciones proporcionadas.

ADVERTENCIA Este símbolo le ayudara a alertarlo de las situaciones que pueden causar serios daños a su persona, muerte o daños a su propiedad.

ATENCIÓN Este símbolo le ayudara a alertarlo de situaciones que pueden causar serios daños a su persona o daños a su propiedad.

ADVERTENCIA

- **Todas las estufas se pueden volcar, inclinarse.**
- **Lesiones a las personas pueden resultar debido al vuelco de la unidad**
- **Instale el soporte anti-vuelco incluido con su estufa**
- **Vea las instrucciones de instalación**

Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico este deberá ser asegurado instalando adecuadamente el soporte anti-vuelco proveído con esta estufa. Para verificar si el soporte fue instalado correctamente, retire el panel inferior o cajón de almacenamiento y verifique que el soporte este bien colocado. Refiérase a las Instrucciones de instalación para la correcta instalación de este soporte.

- **Remueva todo cinta y empaque antes de utilizar su electrodoméstico. Destruya el cartón y bolsas de plástico después de desempacar su electrodoméstico.** No permita a los niños de jugar con el material de empaque. No remueva la etiqueta del cable de alimentación, ni la literatura que se encuentra adherida a la parte trasera de su horno de empotre. No remueva la placa con la serie y modelo.
- **Instalación Correcta- asegúrese que su electrodoméstico sea correctamente instalado y conectado a tierra por un electricista calificado o bien un instalador de acuerdo al Código Nacional Eléctrico ANSI/NFPA No. 70 (U.S.A) o CSA C22.1 PART1 (Canada)- ultima edición y código local de requerimientos.** Instale únicamente en conformidad a las instrucciones provistas en el paquete de literatura proporcionado con este electrodoméstico.

Solicite a su vendedor recomendaciones acerca de técnicos calificados y centros de reparación autorizados. Averigüe como cortar la alimentación eléctrica hacia el electrodoméstico en el interruptor o caja de fusibles en caso de emergencia.

- **Servicio por el Usuario- No repare o reemplace ninguna parte del electrodoméstico, al menos que este específicamente recomendado en los manuales**. El resto de los servicios deben de ser ejecutados únicamente por un técnico calificado para reducir el riesgo de resultar lesionado y dañar al electrodoméstico.
- **Nunca modifique o altere la construcción de este electrodoméstico ya sea removiendo las patas niveladoras, alambrado, soporte anti-vuelco u otra parte del aparato.**

ADVERTENCIA Pisar, apoyarse, sentarse o jalar hacia abajo la puerta y cajón de este electrodoméstico puede causar serias lesiones a la persona o daño al electrodoméstico. No permita a los niños subirse o jugar alrededor del electrodoméstico. El peso de un niño sobre una puerta abierta puede causar que la estufa se vuelque, causando lesiones o quemaduras. Un cajón abierto cuando esta caliente puede causar graves quemaduras.

ADVERTENCIA No utilice el horno o cajón calentador (si esta equipado) para almacenamiento.

ATENCIÓN No almacene objetos de interés para los niños en gabinetes y cajones que se encuentres por arriba del electrodoméstico. Niños subiendo en el electrodoméstico pueden resultar seriamente lastimados.

ADVERTENCIA Nunca use este electrodoméstico para entibiar o calentar un cuarto.

- **Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico. Materiales inflamables no deben de ser almacenados dentro del horno, sobre la unidad o cajón (si esta equipado).** Esto incluye materiales tales como papel, plástico u objetos hechos de tela, tales como libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así mismo como líquidos inflamables. No almacene explosivos, tales como productos en aerosol dentro o cerca del electrodoméstico. Los materiales inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.
- **No deje a sus niños solos- Los niños no debe de ser dejados solos o sin supervisión en el área de uso de este electrodoméstico.** Nunca se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte del electrodoméstico.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **NO TOQUE LA SUPERFICIE DE LOS ELEMENTOS O AREAS PROXIMAS A ESTOS, ELEMENTOS INTERIORES DEL HORNO O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO ASI COMO EL CAJON CALENTADOR HASTA QUE NO ESTEN COMPLETAMENTE FRIOS.** Los elementos eléctricos tanto de superficie como del horno pueden estar calientes aun cuando los elementos ya tengan un color oscuro. Las áreas cercanas a los elementos pueden calentarse al punto de causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o deje ningún objeto de tela o cualquier otro material inflamable en contacto con estas superficies hasta que estas estén completamente frías. Entre estas áreas podemos mencionar la superficie de cocinado, aperturas de ventilación, las superficies cerca de estas aperturas, puerta del horno y ventana.
- **Use la vestimenta adecuada- Ropa holgada o con algún tipo de colguije o adorno no debe de usarse mientras se haga uso del electrodoméstico.** No deje ropa o cualquier material inflamable en contacto con superficies calientes.
- **No utilice agua o harina para apagar un fuego producido por exceso de grasa. -Para apagar el fuego utilice la cubierta de un sartén, bicarbonato de sodio, algún químico seco o espuma de tipo extinguidor.**
- **Cuando caliente grasa o aceites, vigile de cerca.** Las grasas y aceites pueden incendiarse si se les permite calentarse en exceso.
- **Utilice únicamente guantes de cocina u horno que estén secos. Guantes húmedos en contacto con superficies calientes pueden causar quemaduras debido al vapor.** No deje que los guantes toquen los elementos calientes. No utilice toallas o cualquier tela acolchada para tomar las cazuelas o sartenes en lugar de los guantes
- **No caliente recipientes con comida si no han sido abiertos. La presión puede causar que el recipiente explote y causar graves lesiones.**
- **Retire la puerta del horno de toda estufa inutilizada si esta va a ser almacenada o destruida.**

IMPORTANTE: No trate de utilizar este electrodoméstico durante un apagón de electricidad. Si existe un apagón de electricidad, siempre apague el electrodoméstico. Si el aparato no es apagado y la electricidad se restablece, este comenzara a operar. Si se deja algún alimento sin vigilar este podría incendiarse Una vez que la electricidad se restablezca, reajuste el reloj y las funciones del electrodoméstico.

ATENCIÓN Los controles electrónicos pueden dañarse debido a temperaturas frías. Cuando utilice su electrodoméstico por la primera vez o que este no haya sido utilizado por un largo periodo de tiempo, asegúrese que este haya sido expuesto por lo menos por tres horas a temperaturas mayores a 0°C/32°F antes de conectarlo a la alimentación eléctrica.

INSTRUCIONES IMPORTANTES PARA USO DE LA SUPERFICIE DE COCINADO

- **Conozca cual de las perillas opera cada unidad de superficie.**
- **Utilice el tamaño correcto de sartén.** Esta unidad esta equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan fondo plano lo suficientemente grande para cubrir la unidad de superficie. El uso de utensilios mas pequeños expondrá parte de la superficie de la unidad de calentamiento al contacto directo, lo que puede incendiar la ropa. La utilización de utensilios de una talla proporcional a la del elemento aumentara además su eficiencia.
- **No sumerja o remoje los elementos**. Los elementos no deben de ser sumergidos jamás en agua. Los elementos se limpian por si solos durante su ciclo de operación normal.
- **Asegúrese que la base del elemento esté siempre en su lugar**. La ausencia de la base del elemento durante la cocción puede causar daños en el alambrado o componentes que se encuentran por debajo de la cubierta porcelanizada.
- **Las jaladeras de los utensilios deberán de girarse hacia el interior, sin sobrepasar los elementos adyacentes** a fin de reducir los riesgos de quemaduras, de combustión y de derrames causados por el contacto involuntario con otro utensilio.
- **Nunca deje los elementos de superficie sin supervisión.** Los derrames pueden causar humo, los derrames de grasa son susceptibles a incendiarse fácilmente y los utensilios donde el contenido se evapore pueden fundirse.
- **Protectores**—No utilice papel aluminio para cubrir ninguna parte de su electrodoméstico. Utilice papel aluminio solamente para cubrir los alimentos durante su cocción tal y como se menciona en la recetas. Toda otra utilización de protectores o de papel aluminio es susceptible a causar un choque eléctrico, fuego, o corto circuito.
- **Utensilios de Vidrio:** Dado a cambios bruscos de temperatura se pueden utilizar solamente ciertos utensilios en vidrio, en vitro cerámica, en cerámica o en barro sin riesgo de que estos se rompan. Verifique las recomendaciones del fabricante para la utilización en una superficie vitro cerámica.
- **No utilice cubiertas de quemadores decorativas**. Si un quemador es accidentalmente prendido, la cubierta corre el riesgo de calentarse y eventualmente fundirse. Usted corre el riesgo de quemarse al tocar la cubierta. Además existe el riesgo de dañar la superficie de cocinado y de los quemadores si existiese un sobrecalentamiento de la cubierta. El aire además será bloqueado, lo que generara problemas de combustión.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

PARA UNIDADES DE SUPERIFICIES EN VITROCERAMICA SOLAMENT

- **Nunca cocine sobre una superficie de vitro cerámica rota.** Si la superficie esta rota, las soluciones limpiadoras y los derrames pueden penetrar dentro de la unidad lo que puede descomponer la función de la unidad y crear un choque eléctrico. Comuníquese con un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie cuidadosamente la superficie de la cocina**. Si una esponja o trapo húmedo son utilizados para limpiar un derrame sobra la superficie caliente, ponga atención a fin de evitar que usted se queme debido al vapor. Algunos limpiadores pueden generar humos nocivos para la salud, si estos se aplican sobre la superficie caliente.
- **Evite raspar o rasguñar la superficie vitro cerámica con objetos filosos.**

INSTRUCIONES IMPORTANTES PARA USO DE SU HORNO

- **Sea cuidadoso al abrir la puerta del horno o el cajón calentador.** Párese a un costado del electrodoméstico cuando abra la puerta de un horno que este caliente. Deje el aire caliente o vapor circular antes de remover o reemplazar la comida en el horno.
- **Mantenga los ductos de ventilación sin obstrucción alguna.** El horno es ventilado por el frente, arriba de la puerta de horno. Tocar las superficies en estas áreas cuando el horno este en función puede causar quemaduras severas. Además no ponga objetos de plástico o sensibles al calor cerca de las ventilaciones. Estos objetos pueden derretirse o incendiarse.
- **Posición de las parrillas de Horno y parrillas de cajón (si esta equipado).** Siempre ponga sus parrillas de horno en el lugar deseado mientras el horno/cajón estén fríos. Remueva cualquier tipo de utensilio de las parrillas antes de remover la parrilla. Si la parrilla debe de ser desplazada mientras el horno este caliente, sea extremadamente cauteloso. Use guantes de horno y tome la parilla con las dos manos para reposicionarla, No deje los guantes en contacto con los elementos calientes del horno o con el interior del horno.
- **No utilice el sartén asador sin el inserto de rejilla.** El sartén asador y la rejilla permiten que la grasa pase a través evitando el contacto con el calor del asador.
- **No cubra la rejilla del asador o el fondo del horno con papel aluminio.** La grasa y aceite expuestos pueden incendiarse.
- **No toque el foco de un horno caliente con un trapo húmedo**. Hacer esto puede causar que el foco se rompa. Desconecte el electrodoméstico o corte el suministro eléctrico hacia el electrodoméstico antes de remover y remplazar el foco.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU ESTUFA

- **Limpie su electrodoméstico de manera regular para mantener las partes libres de grasa que pueden causar fuego.** El ventilador de la campana y los filtros de grasa deben igualmente mantenerse limpios. No deje que la grasa se acumule. Los depósitos de grasa en el ventilador pueden incendiarse. Refiérase al fabricante del la campana para las instrucciones de limpieza.
- **Limpiadores/Aerosoles-** Siempre siga las recomendaciones de uso del fabricante. Este enterado que el exceso de residuos de los limpiadores y aerosoles puede encenderse y causar daños y/o lesiones.

MODELOS DE HORNOS CON AUTO-LIMPIEZA

- **Limpie en el ciclo de auto-limpieza solo las partes del electrodoméstico mencionadas en el Manual de Usuario.** Antes de usar el ciclo de auto limpieza del electrodoméstico, remueva el sartén asador y cualquier otro utensilio almacenado en el electrodoméstico.
- **No limpie el sello de la puerta del horno.** El sello de la puerta es esencial para un buen sellado. Tome los debidos cuidados para no mover o dañar el sello.
- **No utilice limpiadores de horno.** Ningún limpiador de horno o protector de cualquier tipo debe ser utilizado dentro o alrededor de cualquier parte del electrodoméstico.
- **Retire las parrillas de horno.** El color de las parrillas del horno cambiara si se les deja en el horno durante el ciclo de auto limpieza.

⚠ ATENCIÓN La salud de algunos pájaros es extremadamente sensible a las emisiones de humo generadas durante el ciclo de auto limpieza de cualquier horno. Mueva a sus pájaros a otro cuarto bien ventilado.

NOTA IMPORTANTE DE SEGURIDAD

El acto “California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement” requiere que el Gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas para el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otro daño reproductivo, y requiere que cualquier negocio avise a sus consumidores de la exposición potencial a dichas substancias.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

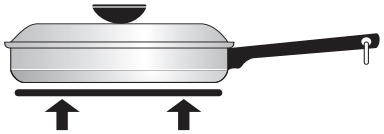
Superficie de la cocina

For best result and energy conservation, choose cooking utensils that have these characteristics:

El fondo de los sartenes o cazuelas debe de ser plano para asegurar un buen contacto con el elemento de superficie. Verifique el fondo este bien plano, usted lo puede verificar haciendo girar una regla en el fondo del sartén.

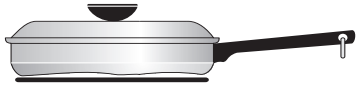
Nota: Siempre use utensilios según el uso propuesto o recomendado del fabricante. Siga las instrucciones del fabricante. Algunos utensilios no fueron diseñados para utilizarse en el horno o la superficie de cocina

***BUENOS**

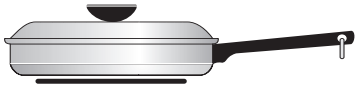


- Bases planas y lados rectos.
- Tapas que cubren adecuadamente.
- El peso del mango no inclina la sartén. La sartén está bien balanceada.
- El tamaño de la sartén debe ser adecuado a la cantidad de comida que se prepara o al tamaño del quemador.
- Que este hecho de un material que conduzca bien el calor.
- Fácil de limpiar.
- Siempre trate de igualar el diámetro de la caserola al diámetro del quemador.

MALOS

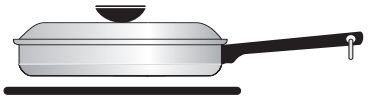


- Sarténes curbadas o que se ladeen.



- El sartén sobrepasa el quemador por más de 1/2" o 12mm.

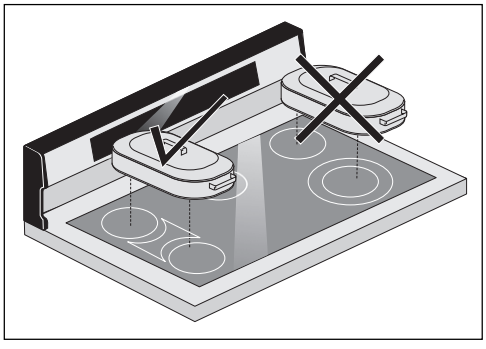
- Un mango muy pesado inclina la sartén.



- La sartén es más pequeña o más grande que el quemador.

*Ollas y sartenes específicos tales como parillas, ollas de presión, sartenes para langosta deben de cumplir con las recomendación aquí mencionadas.

Cazuelas y soportes especiales

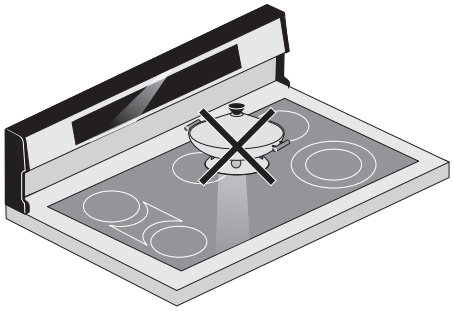


WOKS con fondo plano adecuados para usarse en la cubierta de su electrodoméstico están disponibles en la mayoría de las tiendas de artículos de cocina y ferreterías.

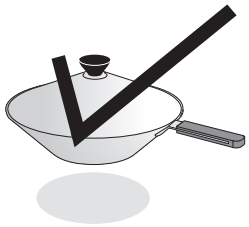
NO UTILICE dos elementos para calentar cazuelas muy grandes tales como una rosticera o comal largo, si su unidad no esta equipada con un elemento puente. NO permita que el contenido de los sartenes o cazuelas se evaporen hasta quedar secos. El fondo del sartén puede causar daños a la superficie vitro cerámica, decoloración o fractura en las partes esmaltadas de la cubierta y danos a los elementos.

Soportes metálicos: no utilice soportes metálicos. El fondo de las cazuelas deben de estar en contacto directo con los elementos de superficie.

NO UTILICE un wok si viene equipado con un aro de metal que es mas grande que el diámetro del elemento. Ya que el aro atrapara el calor, de hacer esto el elemento de superficie y la superficie pueden resultar dañados.



Para modelos con superficie vitro cerámica, utilice solamente woks con el fondo plano y sin aro de metal.



Consejos para preparar conservas e Información

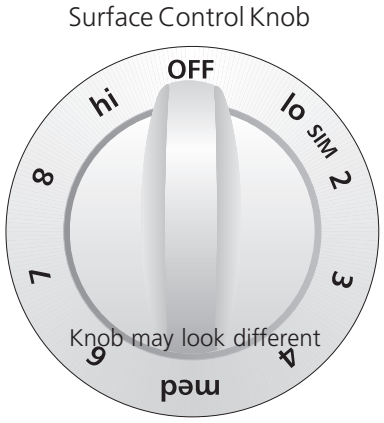
ATENCIÓN La preparación de conservas puede generar grandes cantidades de vapor. Sea extremadamente cauteloso para prevenir quemaduras.Siempre levante la tapa para ventilar el vapor lejos de usted.

1) Utilice solamente recetas que hayan sido previamente verificadas y lea las instrucciones cuidadosamente. Verifique con El Servicio de la Cooperativa Agrícola o con el fabricantes de recipientes de vidrio para conservas, acerca de la última información para la preparación de conservas y su almacenamiento al vacío.
2) Utilice solamente recipientes que tengan el fondo plano. El calor se distribuye de manera mas uniforme cuando el fondo es plano.
3) Ponga la cazuela en el centro del elemento.
4) Comience con agua caliente y un ajuste alto de temperatura para reducir el tiempo que toma llevar el agua a punto de ebullición, después reduzca la temperatura lo más bajo posible y mantenga un punto de ebullición constante.
5) Lo mejor es conservar pequeñas cantidades y contenidos ligeros.

ATENCIÓN **Para prevenir danos a la superficie:**
1) No utilice baños María o vaporeras a presión que excedan el límite del elemento por más de una pulgada.
2) No deje baños María o vaporeras a presión a temperatura alta por largos periodos de tiempo.
3) Alterne los elementos entre un lote y el siguiente para permitir a la unidad y a las superficies cercanas al elemento de enfriarse. Evite el conservar alimentos durante todo un día en un mismo elemento.

ATENCIÓN Para lograr que su conservas sean seguras se requiere que los micro-organismo dañinos se destruyan y que los recipientes sean sellados por completo. Cuando prepare sus conservas en un baño de agua, un ligero pero constante vapor debe de mantenerse constante por el tiempo indicado en la receta.

Superficie de cocinado



ATENCIÓN **No deposite ningún objeto** como saleros, pimenteros, soportes de cucharas o empaques de plástico sobre **la superficie de la cocina mientras este en funcionamiento**. Estos objetos pueden incendiarse o fundirse. Las jaladeras, servilletas y cucharas de madera pueden también incendiarse si están muy próximas a los elementos.

Ajuste de los elementos de control

1. Coloque un utensilio de cocina de la dimensión apropiada sobre el elemento.
2. Presione y gire la perilla en cualquier dirección para ajustar el elemento a la temperatura deseada. Se recomienda comenzar la cocción siempre por la intensidad más alta y reducir al final de la cocción. Las perillas de control no deben de ajustarse exactamente a una marca indicadora en particular . Utilice las marcas indicadoras impresas en las perillas como guía y ajuste la perilla de control.
3. Cuando termine la cocción de sus alimentos, apague los elementos antes de remover el sartén u olla en la que se cocino. La luz indicadora de la superficie o de cada elemento brillara cuando uno o más de los elementos estén prendidos. Un vistazo a este indicador cuando se termine de cocinar es una manera practica y sencilla de asegurarse que todos los controles están apagados.

***Nota*:Todas las perillas mostradas en esta manual del usuario son solamente representativas.**

Ajuste	Tipo de cocción
HI (Alto)	Para comenzar la cocción, hervir agua, o asar la carne
6 (Medio Alto)	Para continuar la ebullición rápida y freír.
5 (Medio)	Para conservar el agua en ebullición, hacer más espesas las salsas, y cocer las legumbres al vapor.
2 – 3 (Medio Bajo)	Para completar la cocción, cocer huevos y guisados.
SIM(Bajo)	Para mantener caliente, fundir o sazonar.

*El ajuste recomendado mencionado en esta tabla, se determino en base a una cocción realizada en un sartén de espesor medio con cubierta. El ajuste puede variar dependiendo del tipo de sartenes y cazuelas que se usen.

Ajuste de los elementos de control

Perilla de control para la parrilla (si equipada)

Perilla puede diferente

Ajuste aproximados de la Parrilla

Tocino	HI
Emparedados	HI
Crepas	HI
Hamburguesas	MED-HI
Huevos	MED

Para operar la parrilla (si equipada)

Los alimentos pueden ponerse directamente sobre la parrilla para su cocción. Para remover la parilla para tener acceso a la caja quemador que se encuentra por debajo de la parrilla para su limpieza, tome la parrilla por el frente y tire ligeramente la parrilla de la terminal a la que esta conectada, levante y jale. Para reinstalar tome la parrilla con ambas manos tome como referencia la varilla central de la terminal y empuje la parrilla hacia el fondo.

1) Presione y gire la perilla en cualquier dirección para ajustar el elemento a la temperatura deseada. Se recomienda comenzar la cocción siempre por la intensidad más alta y reducir al final de la cocción.

2) La perilla de control no deben de ajustarse exactamente a una marca indicadora en particular. Utilice las marcas indicadoras impresas en las perillas como guía y ajuste la perilla de control.

3) El indicador luminoso de la parrilla brillara cuando la parrilla este encendida. Un vistazo a este indicador cuando se termine de cocinar es una manera practica y sencilla de asegurarse que el control esta apagado.

4) Precaliente por algunos minutos (hasta que la mantequilla se caliente o que algunas gotas de agua brinquen en la parrilla).

5) Use solamente espátulas de nylon o plástico. El metal puede rayar la superficie antiadherente.

6) Asegúrese que la parrilla se apague cuando se termine de cocinar. Dejar la parilla prendida podría causarle danos.

Perilla de control para elementos radiantes regulares

Todas las perillas mostradas en esta manual del usuario son solamente representativas y pueden ser diferentes a las perillas de su electrodoméstico

Nota: (Modelos con un vidrio vitro cerámico color blanco solamente). La superficie del vidrio de la placa tomara un color verde una vez que los elementos sean apagados, después de haberlos utilizados a alta intensidad. Este fenómeno es normal y el vidrio retomara su color original una vez que este completamente frío.

Nota: Un protector apagara automáticamente el elemento radiante y expandible si la temperatura del vidrio cerámico excede el límite.

Modelos con superficie vitro cerámica (algunos modelos)

Los elementos eléctricos radiantes están situados por debajo de la superficie de vitro cerámica. La localización de los elementos debajo de la placa esta claramente delimitada por la serigrafía del diseño de la placa. **Asegúrese** que el diámetro de los sartenes sea de una dimensión similar al diámetro de los elementos. El calor se propaga hacia arriba y a través de la superficie de la placa de cocina. Solamente utilice utensilios de fondo plano. El tipo y tamaño de los utensilios de cocina, el número de elementos utilizados y el ajuste de los elementos son factores que influyen en la cantidad de calor que se propaga a las zonas alrededor de los elementos. **Estas zonas pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras.**

Utensilios (fierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondo áspero pueden dañar la superficie de la estufa. No deslice ningún utensilio de metal o de vidrio en la superficie vitro cerámica. No utilice esta superficie como tabla de picar. No cocine directamente sobre las superficies sin utensilios, los alimentos pueden causar exceso de humo y peligro de incendio. No tire objetos pesados o muy duros sobre la superficie esto podría fracturar el vidrio. No utilice rejillas en la superficie vitro cerámica.

Tipo de elementos utilizados

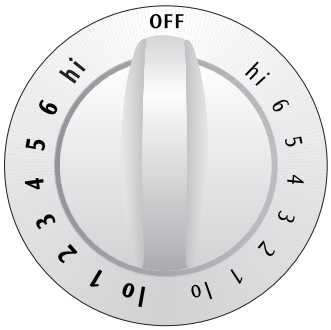
ELEMENTOS RADIANTES REGULARES (algunos modelos)

La superficie vitro cerámica muestra la localización de los elementos Perillas de control se utilizaran para ajustar el nivel de potencia; Las perillas deben de presionarse cuando estén en la posición “OFF” y girarse al ajuste de calor deseado.

Si una luz roja excede la superficie de la olla o sartén, esto indica que los utensilios de cocina elegidos son muy pequeños en comparación con el diámetro del elemento. La perilla de control no debe de ajustarse exactamente en una marca (grafico) en particular. Use el grafico de la perilla como guía y ajuste el control si es necesario. El indicador de “zona caliente” brillara.

Ajuste de los elementos de control

Perillas de control para elementos expandibles o puente



Todas las perillas mostradas en esta manual del usuario son solamente representativas y pueden ser diferentes a las perillas de su electrodoméstico

Modelos con superficie vitro cerámica (algunos modelos)

ELEMENTO RADIANTE EXPANDIBLE (algunos modelos)

Este elemento combina las características de un elemento pequeño y un elemento grande. La principal ventaja de este elemento radiante es el permitir utilizar utensilios de cocina tantos pequeños como grandes en el mismo elemento radiante, de ahí que la flexibilidad de uso de su electrodoméstico es mayor.

El ajuste de nivel de potencia se hace mediante una perilla de control que tiene una doble graduación. Para las utensilios pequeños utilice la graduación mas pequeña (gráficos); la parte interna del elemento se prendera y calentara. Para utensilios mas grandes utilice la graduación más grande; el elemento por completo calentara. El indicador de “zona caliente” brillara así como el indicador de los elementos cuando los elementos estén prendidos.

Nota: Durante cualquier ajuste de calor del elemento exterior radiante, el elemento interior radiante se ciclara encendiendo y apagando con el elemento exterior.

ELEMENTO RADIANTE PUENTE (algunos modelos)

La principal ventaja de este elemento es el permitir crear zona de cocción mas larga, para utensilios largos tales como rostizeras, parrillas – cómales rectangulares o alguno otro tipo de molde de dimensión grande.

Para la operación el elemento puente, gire la perilla del lado derecho hacia la graduación del elemento puente.

Para la completa operación del elemento puente, encienda además el elemento sencillo izquierdo de la parte posterior

Para operar solamente el elemento delantero, gire la perilla hacia el lado izquierdo

---

Indicador luminoso

(Para modelos con superficie vitro cerámica)

Dos tipos de indicador luminosos brillaran en su estufa. Indicador luminoso del elemento e Indicador luminoso de zona caliente.

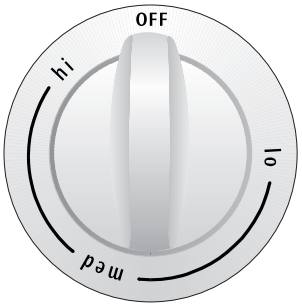
- **El indicador luminoso por elemento** está localizado en el panel de control, brillara cuando cualquier elemento se encienda. Un vistazo a estos indicadores después de cocinar es una manera sencilla de asegurarse que todos los elementos estén apagados.

- **Indicador luminoso de Zona Caliente** localizado en la cubierta cerámica que brillara tan rápido el vidrio comience a calentarse. Cuando todos los controles se apaguen, el indicador seguirá brillando hasta que la superficie se haya enfriado lo suficiente para evitar quemaduras.

Como operar la Zona de calentamiento

(algunos modelos)

El control de la zona de calentamiento



Perilla puede diferente

Selección de La Temperatura de la Zona de Calentamiento

Tipo de Alimento	Ajuste
Repostería/Pan	LO
Guisados	LO
Platos de servicio con comida	LO
Huevos	LO
Salsas cremosas	LO
Carne	MED
Salsas	MED
Sopas (cremas)	MED
Caldos	MED
Verduras	MED
Comida Frita	HI
Bebidas calientes	HI

El propósito de la zona de calentamiento es de mantener los alimentos que ya han sido preparados calientes es decir a la temperatura ideal para servir. Utilice la zona de calentamiento para mantener sus alimentos calientes tales como: legumbres, salsas, sopas, guisados, repostería y platos que son seguros para el uso dentro del horno. Siempre comience con alimentos calientes. No se recomienda utilizar esta zona para calentar alimentos fríos.

Cualquier alimento que se ponga en la zona de calentamiento debe de estar cubierto por una tapa para mantener la calidad de los alimentos. Para mejores resultados, cuando caliente repostería o panes, la tapa deberá de tener un orificio para permitir que la humedad escape. **No utilice película de plástico o papel aluminio para cubrir los alimentos. Plásticos o aluminio se puede derretir sobre la superficie**.

Utilice solamente platos, sartenes y utensilios recomendados para uso dentro de un horno o para superficie vitro cerámica.

ATENCIÓN Siempre utilice guantes de cocina cuando remueva los alimentos de la Zona de Calentamiento ya que los platos estarán calientes.

Para ajustar la Zona de Calentamiento

1. Para ajustar el control, presione y gire las perillas. Las temperaturas son aproximadas y vienen especificadas como ALTO (HI), MEDIO (MED) y BAJO (LO). La perilla podrá ajustarse en cualquier posición entre LO y HI para ajustar diferentes niveles de calor.
2. Cuando termine de utilizar, apague girando la perilla a la posición de OFF. La Zona de Calentamiento permanecerá caliente hasta que el indicador luminoso indique que la superficie se ha enfriado lo suficiente.

Selección de La Temperatura de la Zona de Calentamiento

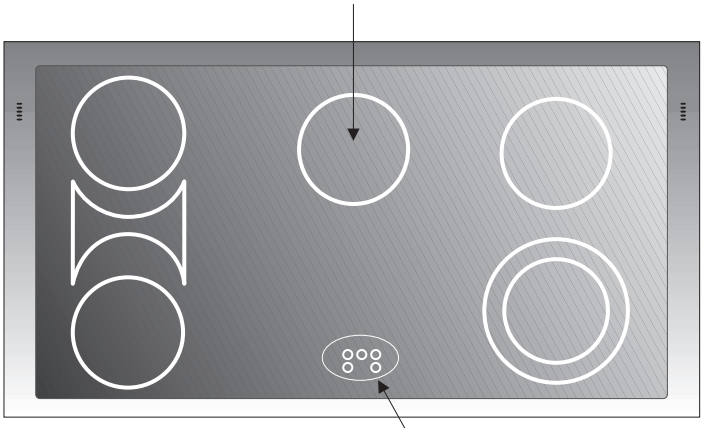
Refiérase a la tabla siguiente para el ajuste recomendado para la zona de calentamiento. Si algún tipo de alimento no esta incluido en la lista, comience por el nivel medio y ajuste si es necesario. La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperatura ideal para servir usando el nivel medio.

Indicador luminoso

La luz indicadora de superficie caliente, localizada debajo de la superficie vitro cerámica, se prendera cuando se ajuste el control de la zona de calentamiento y continuara brillando hasta que la superficie se haya enfriado lo suficiente

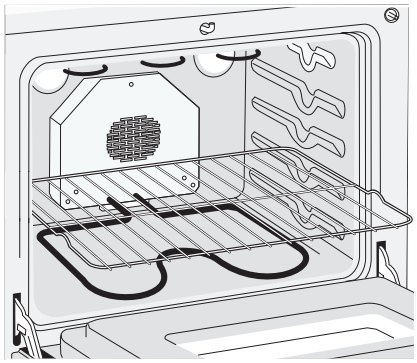
ATENCIÓN La Zona de Calentamiento no brillara de rojo intenso como el esto de los elementos radiantes, pero se calentara lo suficiente para causar quemaduras. Evite el tocar la Zona de Calentamiento y áreas cercanas a la zona, hasta que la luz indicadora de superficie caliente se apague.

Zona de calentamiento

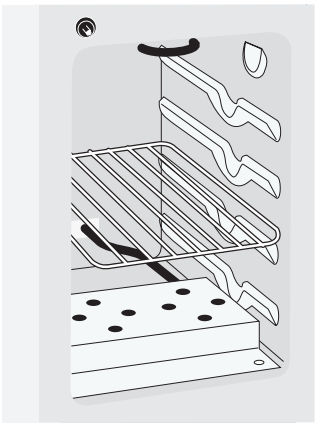


Luz indicadora de superficie caliente

Ventilación del Horno y Parrillas



Horno Principal



Horno Lateral

Ventilación del Horno para modelos con Cubierta Vitro-cerámica

La ventilación del horno esta localizada en la parte superior, cerca de cada costado hacia la parte posterior de la cubierta. Cuando el horno esta encendido, aire tibio sale a través de esta ventilación. Esta ventilación es necesaria para la correcta circulación de aire en el horno y para los buenos resultados del horneado.

Ventilación del Horno para modelos con Elementos en Espiral

La ventilación de horno esta localizada a través de elemento espiral posterior derecho para el horno derecho y del elemento izquierdo posterior para el horno izquierdo. Cuando cualquiera de los hornos esta encendido, aire tibio sale a través de esta ventilación. Esta ventilación es necesaria para la correcta circulación de aire en el horno y para los buenos resultados del horneado.

Arreglando las Parrillas de Horno

El horno mas pequeños tiene una parrilla de honro y el horno grande tiene dos parrillas de horno.

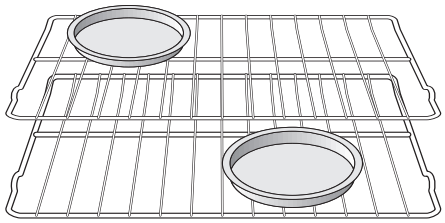
SIEMPRE ARREGLE LAS PARRILLAS DEL HORNO CUANDO EL HORNO ESTE FRIO (PREVIO A LA OPERACION DEL HORNO). Utilice siempre guantes de hornos cuando use su horno.

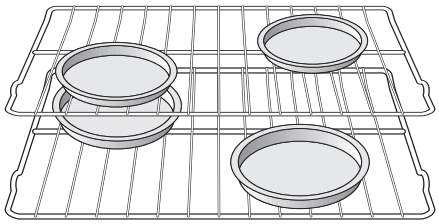
Para remover un parrilla de horno, jale la parrilla hasta que ésta pare. Levante el frente de la parrilla y deslice hacia afuera.

Para reinstalar la parrilla de horno, ajuste la parrilla en las guías de la pared del horno. Incline el frente de la parrilla y deslice la parrilla hacia el fondo.

Circulación de Aire en el Horno

Si usa una sola parrilla de horno, ponga su molde en el centro del horno. Si utiliza múltiples parrillas posicione los moldes como lo muestra la imagen.





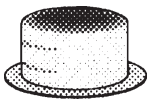
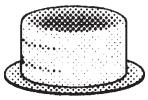
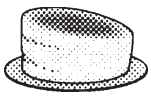
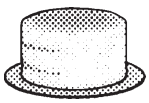
Para los mejores resultado de horneado y circulación de aire permita 2"-4" (5-10 cm.) alrededor de los moldes para la correcta circulación de aire, asegúrese que los moldes y cazuelas no se toquen entre ellos, no toquen la puerta del horno o los laterales o fondo de la cavidad de horno. El aire caliente debe circular alrededor de los moldes y refractarios en el horno para lograr un calor uniforme en los alimentos.

Horneado

Para los mejores resultados de horneado, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, pasteles, tartas o repostería, etc. No hay necesidad de precalentar el horno para rostizar carne u hornear cazuelas.

El tiempo de horneado y temperaturas necesarias para hornear pueden variar ligeramente de las utilizadas en su anterior electrodoméstico.
Refiérase a las instrucciones de horneado para el horno derecho en la sección Control Electrónico del Horno.
Refiérase a las instrucciones de horneado para el horno izquierdo en la sección. Ajuste del Control Electrónico del Horno Izquierdo.

Tabla de Problemas de Horneado y Soluciones

Problemas de Horneado	Causas	Correcciones
Fondo de Galletas y bizcochos quemados	• Las galletas y bizcochos fueron puestos en el horno antes de que el tiempo de precalentado estuviese completo. • Exceso de galletas en las parrillas de horno. • Los moldes oscuros absorben el calor demasiado rápido.	• Permita al horno de precalentarse a la temperatura seleccionada antes de poner los alimentos. • Escoja moldes que permitan de 5.1 cm. a 10.2 cm. (2" a 4") de espacio de aire en todos los lados cuando se coloquen en el horno. • Utilice un charola de horneado de aluminio, peso-medio.
Pasteles muy oscuros ya sea en el fondo o en la parte superior 	• El pastel fue puesto en el horno antes de que el tiempo de precalentado estuviese completo. • La posición es muy alta o muy baja. • Horno muy caliente.	• Permita al horno precalentarse a la temperatura seleccionada antes de poner los alimentos. • Utilice la posición correcta de las parrillas. • Ajuste la temperatura del horno, disminuyendo 25°F/12°C del ajuste recomendado.
Pasteles crudos del centro 	• Horno muy caliente. • Tamaño del molde incorrecto. • El molde no se encuentra centrado en el horno.	• Ajuste la temperatura del horno, disminuyendo 25°F/12°C del ajuste recomendado • Use el tamaño de molde recomendado en su receta. • Utilice la posición correcta de las parrillas,ponga su molde dejando 5.1 cm a 10.2 cm de espacio en todos los lados del molde.
Pasteles desnivelados 	• Su horno no esta nivelado. • El molde se encuentra muy cerca a los paneles del horno o exceso de moldes en las parrillas. • Molde curvo.	• Ponga una taza medidora llena de agua en el centro del horno. Si el nivel del agua no esta nivelado, vea si sus instrucciones de instalación para nivelar su horno. • Asegúrese de dejar 5.1 cm. a 10,2 cm. (2" a 4") de espacio en todos los lados de cada molde en el horno. • No utilice moldes que estén curvos.
Alimentos no cocidos cuando el tiempo de cocción ya termino. 	• Horno frió. • Exceso de alimentos en el horno. • La puerta del horno fue abierta frecuentemente.	• Ajuste la temperatura del horno, aumentando 25°F/12°C del ajuste sugerido y hornee de acuerdo al tiempo recomendado. • Asegúrese de remover todos los moldes del horno a excepción de lo que se usaran para hornear. • Abra la puerta del horno únicamente después de que el tiempo recomendado de horneado haya terminado.

Asado

Asado es un método de cocinar tiernos cortes de carne por medio de calor directo bajo un elemento asador del horno. La carne se coloca en el sartén asador y éste se coloca debajo del elemento de asado.
Refiérase a las instrucciones de asado del horno principal en la sección Ajustando los Controles del Horno en la guía del Contador de Minutos
Refiérase a las instrucciones paso por paso del horno lateral en la sección Ajuste del Control Electrónico del Horno lateral

Precalentado

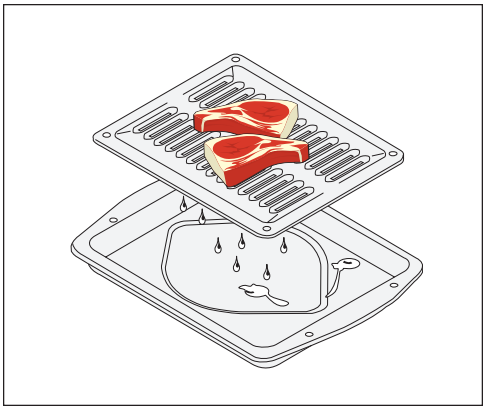
Se recomienda precalentar el horno cuando se busca un término medio en la carne o casi crudo. (Remueva el sartén asador antes de precalentar el horno. Los alimentos se pegaran si se ponen directamente en contacto con el metal caliente.) Para precalentar, ajuste el control(es) a ASADO como se muestra en la guía del usuario. Espere a que el elemento se ponga rojo-caliente, habitualmente toma 2 minutos este proceso. Precalentar no es necesario para asar la carne en término bien cocido.

Para Asar

Ase de un lado hasta que los alimentos tomen un color café; voltee y cocine el otro lado. Condimente y sirva. Siempre jale la parrilla del horno hasta el tope antes de voltear o retirar los alimentos del sartén asador.

Determine Tiempo de Asado

El tiempo de asado puede variar, así que vigile sus alimentos. El tiempo no solo depende de la distancia del elemento, si no en el espesor y edad de la carne, contenido de grasa y término de cocción preferido. El primer lado normalmente requiere unos minutos más que el segundo lado. Carnes congeladas también requieren de tiempo adicional.



Consejos de Asado

El sartén asador y su rejilla permiten que la grasa pase al sartén manteniéndola alejada del calor del asador.

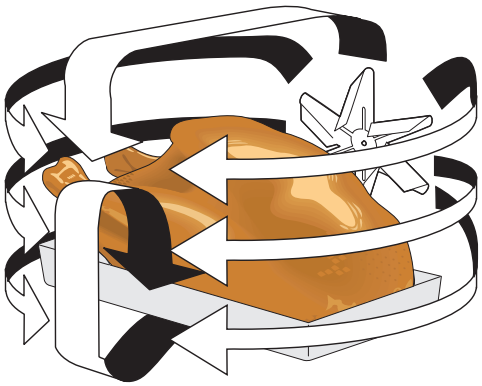
NO UTILICE EL SARTEN ASADOR SIN SU REJILLA. NO CUBRA la rejilla con papel aluminio. La grasa expuesta a temperaturas altas puede incendiarse.

ATENCIÓN En caso de fuego, cierre la puerta del horno y apague su horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio al fuego o use un extinguidor. NO arroje agua o harina al fuego. La harina puede ser explosiva. **Siempre jale la parrilla del horno hasta el tope antes de voltear o retirar los alimentos del sartén asador.**

Consejos de limpieza del Asador:

- Para hacer la limpieza más sencilla, ponga una hoja de papel aluminio en el fondo del sartén asador. NO cubra la rejilla-parrilla con el papel aluminio.
- Para prevenir que la grasa se cocine, remueva el sartén asador tan pronto la cocción haya terminado. Utilice guantes de horno porque el sartén asador se encontrara extremadamente caliente. Tire la grasa y sumerja el sartén en agua CALIENTE y jabonosa.
- Limpie su sartén asador lo antes posible después de cada uso. Si fuese necesario, utilice fibras de acero y jabón. El tallar en exageración su sartén podría ocasionar rasguños en el acabado.

COCINADO y HORNEADO POR CONVECCION (algunos modelos)



Circulación del aire durante la convección

Para seleccionar el modo de horneado por convección, presione el botón CONV BAKE ROAST en el panel de control antes de ajustar la temperatura y tiempo de horneado.

La opción de convección, disponible en algunos modelos, es una característica adicional a los métodos de cocinado, horneado y asado que normalmente utilizamos. Las instrucciones para el uso de la función convección están incluidas en el manual de instrucciones para el ajuste de los controles del horno.

Cocinado a convección es un método de cocinar en donde el aire caliente del horno circula gracias a un ventilador en la parte trasera de la cavidad de horno. Este ventilador esta cubierto por un bafle para circular el aire de manera uniforme. De esta manera se logra de distribuir de manera uniforme el calor para un cocinado, horneado o asado más rápido y uniforme. El aire caliente penetra en los alimentos en cada ángulo, sellando la humedad natural y los sabores. **El ventilador de convección automáticamente se apaga cuando la puerta del horno se abre y recomienza a girar una vez que la puerta se cierre.** Sin embargo el elemento de convección permanecerá prendido.

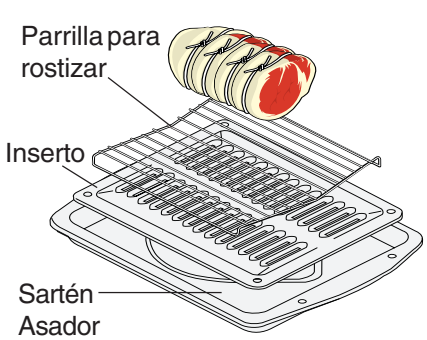
El horno puede ser programado para hornear en el modo de convección en cualquier temperatura que varié de 170°F/77°C a 550°F/288°C. Se recomienda precalentar el horno de 10 a 12 minutos cuando se utilice esta función, pero no es necesario cuando se rostiza o se cocina cacerolas con guisados.

ATENCION En el modo de convección, usar el tiempo de las recetas convencionales puede causar sobre cocción en los alimentos. Para mejores resultados, utilice solamente recetas ya probadas con tiempos de horneado ya ajustados para este tipo de horneado. Adquirir y utilizar recetarios para horneado por convección es altamente recomendado.

Debido a la mejor distribución de calor dentro del horno, un ajuste menor de temperatura se puede utilizar cuando se opera en el modo de convección. Este ajuste de temperatura se realiza automáticamente por el control del horno. Cuando se utilice el modo de convección, la temperatura dentro del horno será 25°F/12°C mas baja que la que muestra el indicador. Esto le permite usar sus recetas sin tener que manualmente ajustar la temperatura. Recuerde de utilizar recetas de ya probadas con tiempos ajustados para el modo de convección cuando se utilice esta característica en su electrodoméstico. El tiempo de horneado se puede reducir hasta por un 30% cuando se utiliza el modo de convección.

Cuando programe hornear por convección, ajuste un tiempo entre 20 y 30 por ciento menor al que se estipula en sus recetas. Una vez que el ciclo de horneado haya terminado, decida si la cocción de sus alimentos fue satisfactoria, ligeramente mas cocida o ligeramente cruda (si sus alimentos están ligeramente crudos, hornee un poco mas a su satisfacción). Escriba una nota del tiempo y de los resultados, y en su próximo horneado ajuste el tiempo en consecuencia.

Rostizado por convección (algunos modelos)



Cuando se elija el modo por convección, utilice el sartén asador y el inserto, así como la parrilla para rostizar. El sartén asador atrapara la grasa y el inserto ayudara a prevenir que se salpique la grasa. La parrilla sostendrá la carne.

1. Ponga la parrilla del horno en la posición mas cerca al fondo del horno.
2. Ponga el inserto en el sartén asador. La parrilla para rostizar se ajusta en el inserto del sartén asador permitiendo la circulación del aire caliente por debajo de los alimentos para una cocción más uniforme, así mismo ayuda a incrementar la apariencia y textura dorada. Asegúrese que la parrilla este bien asentada sobre el inserto. **NO** utilice el sartén asador sin su inserto. **NO** cubra el inserto con papel aluminio.

Ajuste el Control del Horno Lateral

Horno Izquierdo (algunos modelos)

El control del Horno Izquierdo

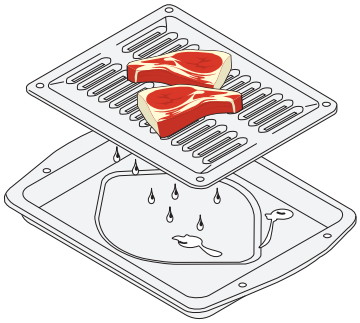
Perilla puede diferente

Posición de Alto para Asado

Horno Izquierdo

El sartén asador y su rejilla permiten que la grasa pase al sartén manteniéndola alejada del calor del asador.

NO UTILICE EL SARTEN ASADOR SIN SU REJILLA. NO CUBRA la rejilla con papel aluminio. La grasa expuesta a temperaturas altas puede incendiarse.



Para hornear

1. Arregle las parrillas de horno mientras que el horno se encuentre aun frió.
2. Gire la perilla de control de la temperatura a la temperatura deseada. Cuando al horno se prenda por primera vez, el indicador luminoso que se encuentra debajo de la perilla de control brillara.
3. Pre-caliente el horno por 10 a 12 minutos antes de hornear. El precalentar no es necesario para hornear cacerolas, asar o rostizar alimentos. Cuando la temperatura deseada se alcance, el indicador luminoso del horno se apagara. El indicador luminoso además se prendera y apagara mientras que el elemento se cicla para mantener la temperatura deseada.
4. Cuando acabe el horneado, gire la perilla a la posición de apagado OFF

Para asar

1. Arregle las parrillas de horno mientras que el horno se encuentre aun frío. Cuando se busca un término medio en la carne o casi crudo, ponga el sartén asador lo mas cerca al elemento (posición mas alta). Para una cocción de alimentos en término bien cocido tales como pollo, cola de langosta o cortes muy gruesos de carne, ponga el sartén asador los más lejos del elemento (posición más baja).

Posición del rack desde la posición mas alta	Tipo de Alimento
1	Carnes término medio a crudo.
2	Rebanadas de Jamón, pescado, hamburguesas, chuletas.
3	Alimentos con término bien cocido, pollo o langosta

2. Gire la perilla de control de la temperatura a la posición BROIL. Para sellar carnes espere a que el elemento se ponga rojo-caliente, habitualmente toma 2 minutos este proceso antes de introducir los alimentos al horno.
3. Ponga la parrilla en el sartén asador de la izquierda, y después ponga la carne en el inserto. **NO UTILICE EL SARTEN ASADOR SIN SU REJILLA. NO CUBRA la rejilla con papel aluminio. La grasa expuesta a temperaturas altas puede incendiarse.**
4. Ponga el sartén asador en la parrilla de horno. Cierre la puerta del horno a la posición de asado (La puerta debe de quedar abierta aproximadamente 2 pulgadas).
5. Ase de un lado hasta que los alimentos tomen un color café; voltee y cocine el otro lado. Condimente y sirva. Siempre jale la parrilla del horno hasta el tope antes de voltear o retirar los alimentos del sartén asador.
6. Cuando acabe el horneado, gire la perilla a la posición de apagado OFF.

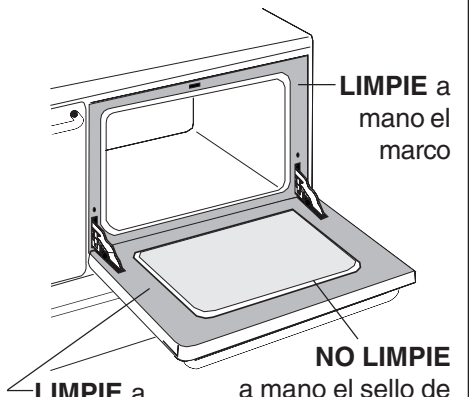
ATENCIÓN En caso de fuego, cierre la puerta del horno y apague su horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio al fuego o use un extinguidor. **NO arroje agua o harina al fuego. La harina puede ser explosiva.**

Limpieza del Horno con auto-limpieza (Horno Principal)

ATENCIÓN La salud de algunos pájaros es extremadamente sensible a los emisiones de humo generadas durante el ciclo de auto limpieza de cualquier horno de empotre. Mueva a sus pájaros a otro cuarto bien ventilado.

ATENCIÓN Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte exterior de la pared del horno puede calentarse en exceso para el tacto. **NO deje** ningún niño sin vigilancia cerca del electrodoméstico. Un sistema automático de ventilación comienza automáticamente cuando se ajuste este ciclo; es normal que el aire caliente de ser evacuado a través del frente del elemento.

ATENCIÓN Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese que el control electrónico del horno este apagado o presione la tecla CANCEL. Espere a que el horno se enfríe.



ATENCIÓN **No force** la puerta del horno para abrirla. Esto puede dañar el sistema automático de cierre de la puerta. Sea cuidadoso cuando abra la puerta del horno después de un ciclo de auto-limpieza, el horno puede estar aun MUY CALIENTE.

Por favor siga las siguientes instrucciones de limpieza con precaución

- Permita al horno de enfriarse antes de limpiarlo.
- Utilice guantes de goma antes de limpiar cualquier parte exterior del horno de forma manual.

No utilice limpiadores comerciales de horno o productos protectores dentro o alrededor de cualquier parte del horno con auto-limpieza. **No** limpie el sello de la puerta del horno. El sello esta hecho de un material tejido, el cual es esencial para el buen sellado. Tome sus precauciones para no frotar, maltratar o remover este sello. **No** utilice papel aluminio ya que este se puede derretir y dañar el horno.

Un horno con auto-limpieza se limpia por si solo con temperaturas altas (temperaturas superiores a las de cocinado) las cuales eliminan por completo los residuos de grasa y alimentos o los reduce a una fina capa de cenizas las cuales usted puede limpiar con un trapo húmedo.

Preparando el horno para un ciclo de auto-limpieza

1. Remueva cualquier exceso de residuos en la cavidad del horno antes de comenzar el ciclo de auto-limpieza. Para limpiar, use agua jabonosa y un trapo. El exceso de residuos puede causar exceso de humo o fuego cuando se encuentran a altas temperaturas. No permita que derrames de alimentos con un alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, jugo de fruta o rellenos de tartas) permanezcan en la superficie ya que podrían dejar manchas aun después de la limpieza.
2. Limpie cualquier residuo o mancha del marco del horno, el contorno exterior de la puerta a partir del sello, y el área central de la parte baja de la puerta. Estas áreas se calientan suficientemente para quemar cualquier residuo. Limpie con agua y jabón. NOTA: Antes de activar el ciclo de auto-limpieza, cualquier derrame en el fondo del horno deberá ser removido.
3. Remueva el sartén y rejilla asador, todos los utensilios y papel aluminio. Estos objetos no toleran las altas temperaturas del ciclo de auto-limpieza.
4. Las parrillas de horno no necesitan ser removidas, Si las parrillas son limpiadas durante el ciclo de auto-limpieza, el color cambiara ligeramente a azul y el acabado será un poco mate. Después de que el ciclo de auto limpieza sea completado y el horno se enfrié, frote los costados de las parrillas con un pedazo de papel encerado o con un trapo que contenga un poco de aceite para ensaladas, o aceite para bebes (esto hará que las parrillas de deslicen fácilmente a su posición normal).

Que hay que esperar durante el ciclo de auto-limpieza

Mientras el horno este en operación, el horno se calienta a temperaturas mucho mas altas que las utilizadas para la cocción de los alimentos. El sonido de expansión o contracción del metal son normales. El olor también es normal ya que los residuos de los alimentos son removidos. Algo de humo podrá salir a través de la ventilación del horno.

Si grandes residuos de alimentos no fueron previamente eliminados antes del ciclo de auto-limpieza, estos podrán causar flamas, causar más humo y olor del normal. Esto es normal y seguro, no debe de alarmarse. Si es existe la posibilidad utilice un ventilador durante el ciclo de auto-limpieza.

NOTA: Un eliminador de humo en el horno convierte la mayor parte de la suciedad en un vapor incoloro.

Limpieza del esmalte porcerlanizado del horno (horno lateral, algunos modelos)

Siga las siguientes instrucciones:
- Permita al horno de enfriarse antes de limpiarlo.
- Utilice guantes de goma antes de limpiar cualquier parte exterior del horno de forma manual.

Remueva los derrames y manchas lo mas rápido posible. La limpieza regular reducirá el número de limpiezas mayores a efectuar.

ATENCIÓN La amonia debe de enjuagarse antes de operar el horno. Provea la ventilación adecuada.

La porcelana tiene un acabado suave y es un tipo de vidrio fusionado al metal. Limpiadores de horno pueden ser utilizados en todas las superficies interiores del horno.

Limpieza General
Remueva las manchas usando agua jabonosa y caliente. No permita que los alimentos con altos contenidos de azúcar o ácidos (tales como leche, tomates, jugos de frutos y rellenos de tartas) permanecer en las superficies ya que pueden dejar una mancha opaca aun después de la limpieza.

Para suciedad dura

1. Deje un plato con amonia dentro del horno toda la noche o bien unas horas con la puerta del horno cerrada. Limpie las manchas usando agua caliente y jabonosa. Enjuague bien con agua y limpie con un trapo.
2. Si las manchas permanecen, utilice una fibra de fregar impregnada de solución limpiadora (jabón) o un limpiador no abrasivo. Si es necesario utilice un limpiador para hornos siguiendo las instrucciones del fabricante. NO mezcle la amonia con cualquier otro tipo de limpiador.

Tome las siguientes precauciones cuando use limpiadores de horno:

1. **No** rocíe en los controles electrónicos o interruptores ya que se puede originar un corto circuito, chispeado que podrían terminar en un incendio.
2. **No** permita que una película de limpiador de acumule en el bulbo sensor de temperatura localizado en la esquina posterior izquierda superior; esto puede causar que el horno no caliente debidamente. Limpie cuidadosamente el sensor después de cada limpieza del horno, teniendo la precaución de no mover el bulbo. Un cambio en la posición del bulbo puede afectar el horneado. Evite doblar el bulbo y el tubo capilar.
3. **No** rocíe ningún limpiador en las molduras de puerta o sellos, jaladeras o cualquier superficie exterior de la estufa, madera o superficies pintadas. Los limpiadores pueden dañar estas superficies.

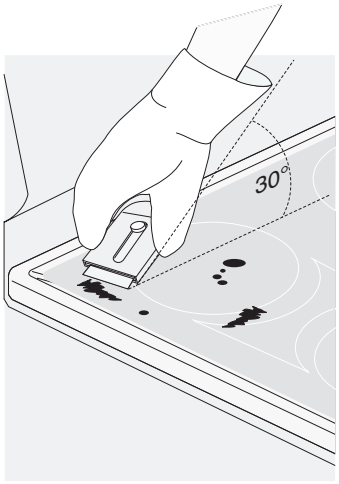
Para limpiar el Fondo del Horno

Limpie usando agua caliente y jabonosa, un limpiador semi abrasivo, una fibra de fregar impregnada de solución limpiadora o un limpiador de horno siguiendo las instrucciones del fabricante.

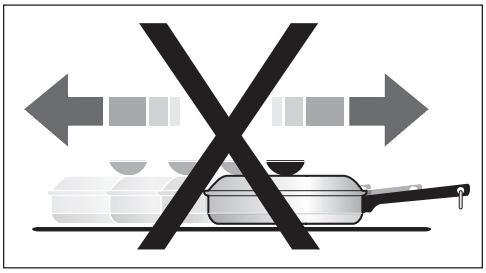
ATENCIÓN **No** cubra las paredes, fondo, parillas o cualquier otra parte del horno con papel aluminio. De hacerlo se destruirá la distribución del calor, teniendo pobres resultados de horneado y causando daño permanente al interior del horno. (El papel aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).

Limpieza de la Superficie

LA CUBIERTA NO ES REMOVIBLE. No intente remover o levantar esta cubierta.



ADVERTENCIA No utilice limpiadores en la superficie cuando esté caliente. El humo puede ser nocivo para su salud y químicamente puede dañar la superficie. Espere a que el área se enfríe antes de limpiar y asegúrese que todos los controles estén apagados, perillas de control en posición OFF. No utilice limpiadores comerciales para horno en cualquier parte de la cubierta, ya que se puede dañar el acabado de cualquiera de las partes.



Cuidado de la Superficie vitro cerámica

Para unidades con Superficie vitro cerámica.

La cubierta vitro cerámica esta diseñada para facilitar su limpieza. La limpieza es sencilla cuando los derrames se limpian inmediatamente. Para limpiar limpie con un trapo limpio y húmedo y seque con un trapo seco.

Derrames y alimentos que han salpicado la cubierta deben de limpiarse usando una toalla de papel y agua. Esta limpieza debe realizarse ya sea, en cuanto el derrame suceda, una vez que se termino de cocinar, o en el mas tarde de los casos antes de volver a utilizar la cubierta. Sea cuidadoso pues la unidad puede aun estar muy caliente Para derrames quemados utilice la espátula con hoja de afeitar sencilla, en un ángulo de 30 grados y remueva los residuos de comida y derrames.

Termine el proceso aplicando la crema limpiadora recomendada. Aplique la crema con una toalla de papel, enjuague con una toalla de papel húmeda con agua limpia y seque. *Siempre limpie y enjuague la cubierta en su totalidad para asegurar de no calentar cualquier residuo de limpiador.*

Cuidado especial al uso de papel aluminio y utensilio de cocina hechos de aluminio

1) **Papel aluminio:** El uso de papel aluminio puede dañar la superficie, no lo utilice bajo ninguna circunstancia.
2) **Utensilios de aluminio:** Los utensilios de aluminio se funden a una temperatura más baja que la del resto de los metales. Usted deber vigilar cuando utilice este tipo de utensilios. Si toda el agua se evapora, se podrán generar daños tales como; rasguños, fusión o marcas.

Recomendaciones que NO se deben OLVIDAR

1. **No deslice ningún utensilio de metal o de vidrio en la superficie vitro cerámica.**
2. No utilice blanqueador o amonia para limpiar la superficie vitro cerámica
3. No ponga objetos de plásticos en las superficies que se calientan.
4. Nunca deslice las parrillas de horno sobre la superficie ya que pueden dañar o rasguñar la placa vitro cerámica.
5. **Si su superficie vitro cerámica se rompe, no utilice su electrodoméstico y no intente limpiarla. Llame inmediatamente a su centro de servicio autorizado.**
6. No utilice soportes metálicos entre sus utensilios de cocina y la superficie vitro cerámica. La superficie puede resultar dañada con rasguños o marcas de metal.
7. Alimentos con un alto contenido de azúcar Este tipo de manchas deben de limpiarse **inmediatamente** después de que se derramen o derritan en la superficie. Esto puede ocasionar daño permanente a la superficie tales como perforaciones (picadura de la superficie) en la cubierta si no se limpian estas substancias **inmediatamente: a)** Apague todos los controles. **b)** Utilice la espátula con hoja de afeitar, cubra su mano con un guante y raspe los residuos de la superficie caliente como se muestra en la ilustración. **c)** Permita que la superficie se enfríe y repita la operación.

Problema	Causa	Para Prevenir	Para remover
Marcas color marrón sobre la superficie vitro cerámica.	Residuos de partículas gruesas tales como arena o sal se encuentran entre la superficie y los utensilios. Productos de limpieza no recomendados se utilizaron sobre la superficie vitro cerámica.	Asegúrese que la superficie de su cocina así como el fondo de sus utensilios estén limpios antes de utilizarlos. Limpie la superficie después de cada uso. Use la crema limpiadora todos los días.	Los pequeños rasguños no se podrán quitar de la superficie. Estos se podrán minimizar con el uso regular de la crema limpiadora.
Marcas metálicas sobre la superficie vitro cerámica	Deslizar o frotar utensilios de metal sobre la superficie puede generar estas marcas.	No deslice o frote utensilios de Metal.	Aplique la crema limpiadora con una toalla de papel húmeda en la superficie fría.
Rayas y manchas color marrón	Se limpio la superficie con una esponja o trapo que se utilizó para alguna otra tarea dentro de la cocina	Aplique la crema limpiadora con una toalla de papel en la superficie fría.	Aplique una pequeña cantidad de crema limpiadora y utilice una toalla de papel húmeda.

Limpieza de la Superficie - Para unidades con Superficie vitro cerámica (continuación)

⚠ ADVERTENCIA No utilice limpiadores en la superficie cuando este caliente. El humo puede ser nocivo. Espere a que el área se enfríe antes de limpiar

No utilice la crema limpiadora para superficies vitro cerámicas para limpiar, porcelana, pintura o aluminio.

Materiales de Limpieza para superficies Vitro cerámicas

Algunos materiales de limpieza pueden contener ingredientes que pueden dañar la superficie vitro cerámica. Utilice solamente productos recomendados. La crema limpiadora debe de usarse con regularidad. Antes de utilizar su estufa por primera vez, aplique una crema limpiadora en la superficie.

Utilice solamente productos recomendados y siga las siguientes recomendaciones de limpieza.

1. ANTES DE UTILIZAR SU ELECTRODOMESTICO, Limpie y sature la cubierta vitro cerámica de crema limpiadora.
   a) Humedezca una toalla de papel y limpie la unidad.
   b) Retire el exceso con otra toalla de papel húmeda; seque.
2. Para limpieza regular y diaria, aplique una pequeña cantidad de crema en el centro del área que se limpiara. Puede comenzar con un 1/8 de cucharadita (aplique más si es necesario). Luego proceda como lo indican las instrucciones a) y b).
3. Asegúrese que el fondo de los sartenes y cazuelas estén limpios y secos.
4. Seleccione el ajuste de calor y utensilios adecuados para la cantidad de comida a preparar. Esto evitara derrames por exceso de alimentos o durante el periodo de ebullición
5. Limpie los derrames antes de que se quemen sobre la superficie.

IMPORTANTE: Use regularmente la crema limpiadora. Si usted ya no tiene este producto utilice uno de los limpiadores aquí listados. Asegúrese de comprar más crema limpiadora.

⚠ ATENCIÓN Nuca mezcle productos limpiadores. Las mezclas pueden interactuar con resultados dañinos y peligrosos.

Utilice en superficies vitro cerámicas

1. Bicarbonato de sodio.
2. Esponjas de nylon o plástico “no –impregnadas”.
3. Para derrames quemados utilice la espátula con hoja de afeitar sencilla, en un ángulo de 30 grados.
4. Crema limpiadora para superficies vitro cerámicas.

NO Utilice en superficies vitro cerámicas

1. Evite esponjas o fibras que pueden dejar marcas o rasguños.
2. Evite limpiadores en polvo abrasivos, estos pueden rayar, dependiendo del grado abrasivo y la presión empleada al limpiar.
3. Evite el uso de limpiadores de horno químicos. Estos pueden grabar la superficie y son cáusticos.
4. Evite el uso de limpiadores de marcas de oxido ya que contienen ácido Hydrofluorico.
5. Evite el uso de blanqueadores y amonia.

Instrucciones especiales de limpieza para depósitos minerales y decoloración

Problema: Manchas de color grisáceas o marrones que no desaparecen aun con el uso de la crema limpiadora.

Causa: Condensación, cuando se cocina. Los minerales que se encuentran en el agua y alimentos pueden causar una capa de color marrón o gris sobre la superficie vitro cerámica. Esta capa esta tan delgada que no es perceptible al tacto y parecer estar por debajo de la superficie vitro cerámica.

Para prevenir: Utilice a diario y de manera correcta la crema limpiadora.

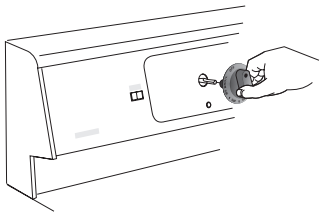
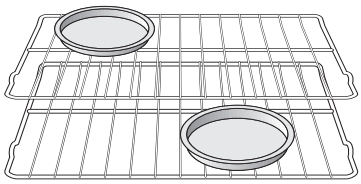
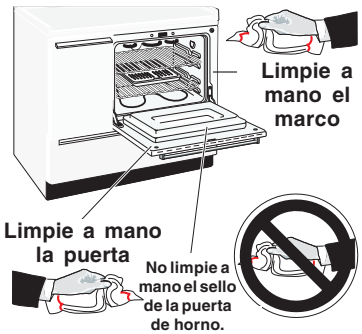
Para remover:

- Humedezca la superficie con agua y agregue crema limpiadora
- Talle con una toalla de papel hasta que la mancha desparezca
- Limpie los residuos de la crema con otra toalla de papel húmeda
- Aplique de nuevo un poco de crema limpiadora y pula con una toalla de papel húmeda.

Limpieza General

Limpieza de las diferentes partes de su estufa

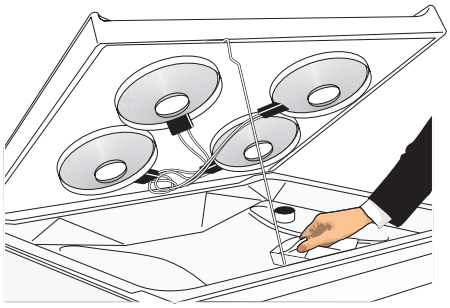
Antes de limpiar su superficie de su estufa, asegúrese que todas las perillas estén en posición “OFF” y que la estufa este fría. Quite los derrames y manchas difíciles lo mas rápido posible. Una limpieza regular reducirá el tiempo y dificultad de una limpieza completa.

Superficies	Como limpiar
Aluminio (Molduras) y Vinil	Utilice agua caliente jabonosa y un trapo. Seque con un trapo seco. NO talle o use limpiadores para cualquier superficie (all purpose), amonia. Limpiadores en polvo o limpiadores para hornos comerciales, estos pueden rayar o decolorar el aluminio.
Panel de Control 	Limpie el panel de control después de cada utilización. *Antes de limpiar el panel de control asegúrese de poner las perillas en posición “OFF”* y retire las parillas simplemente jalando hacia arriba. Limpie con un trapo y agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque con un trapo. Asegúrese de retirar el exceso de agua del trapo antes de pasarlo sobre el panel y cerca de la posición de las perillas. Un exceso de agua podría dañar su electrodoméstico. Para colocar las perillas después de la limpieza, alinee la forma de la cavidad del la perilla con la del vástago.
Acero Inoxidable Puerta del Horno, cajón y molduras decorativas	Limpie el acero inoxidable con agua caliente y jabonosa junto con una esponja para trastes. Enjuague con agua limpia y un trapo. NO utilice limpiadores con alta concentración de cloruros o cloro. No utilice limpiadores abrasivos para tallar manchas. Solo use limpiadores que estén designados específicamente a la limpieza de acero inoxidable tales como “Stainless Steel Magic” o productos similares. Asegúrese siempre de enjuagar todos los limpiadores ya que manchas azulosas puede aparecer una vez que se caliente el horno y estas no se podrán remover.
Parrillas de horno 	Las parrillas de horno se deben retirar del horno durante el ciclo de auto limpieza. Cuando las retire, limpie utilizando un limpiador semi abrasivo siguiendo las instrucciones del producto. Enjuague con agua limpia y seque. Si las parrillas son limpiadas durante el ciclo de auto-limpieza, el color cambiara ligeramente a azul y el acabado será un poco mate. Después de que el ciclo de auto limpieza sea completado y el horno se enfrié, frote los costados de las parrillas con un pedazo de papel encerado o con un trapo que contenga un poco de aceite para ensaladas (esto hará que las parrillas de deslicen fácilmente a su posición normal).
Esmalte porcelanizado.Sartén Asador, Cajón Asador, Cavidad del cajón	Talle suavemente con una fibra jabonosa para remover la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua limpia y amonia. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel húmeda con amonia durante 30-40 minutos. Enjuague con agua limpia y un trapo húmedo, después talle con una fibra jabonosa. Enjuague y seque con trapo húmedo. Remueva todo tipo de limpiador de las partes esmaltadas ya que si quedan residuos estos podrían dañar las partes una vez que se caliente el horno. NO utilice limpiadores de horno en spray.
Puerta del horno 	Use agua y jabón para limpiar completamente la parte superior de la puerta, lados y frente de la puerta. Enjuague bien. Usted puede utilizar un limpiador para vidrios en el vidrio exterior de la puerta. NO sumerja jamás su puerta en agua. No rocíe o permita que agua o cualquier limpiador de vidrios entre a la ventilación de la puerta. No utilice limpiadores de horno, limpiadores en polvo o cualquier limpiador abrasivo en la parte exterior de la puerta del horno. No limpie el sello de la puerta de horno. El sello esta hecho de un material tejido, en modelos con auto-limpieza, el cual es esencial para el buen sellado. Tome sus precauciones para no frotar, maltratar o remover este sello.
Partes pintadas o plásticas, partes de la estructura y molduras decorativas	Para limpieza general, use agua caliente y jabonosa junto con un trapo. Para manchas y depósitos de grasa aplique un líquido detergente directamente en la mancha. Deje el detergente en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un trapo húmedo y seque. NO utilice limpiadores abrasivos en ninguno de los materiales aquí mencionados ya que pueden causar rasguños.

Limpieza General (continuación)

⚠ ATENCIÓN Tenga precaución de no doblar las terminales del elementos en espiral cuando reinstale el elemento después de su limpieza. Asegúrese que la estufa este lo suficientemente fría antes de remover los elementos y las bases de los elementos.

Soporte del Elemento
Clip
Permita al elemento se recline sobre el borde interno de la base
Extremo de la Terminal
Conector de la Teminal



(algunos modelos solamente)

⚠ ATENCIÓN Cuando baje la cubierta, tome los costados solamente con la punta de los dedos. Tenga cuidado de no pellizcarse los dedos cuando baje la cubierta. No suelte o doble la cubierta cuando la levante o baje, esto puede dañar la superficie.

Para unidades con Elementos en Espiral Solamente

Los elementos en espiral se limpian por si solos cuando se prenden, los elementos en espiral así como sus bases pueden ser retirados de la unidad para facilitar la limpieza. Los derrames de alimentos en un elemento caliente se quemaran. Los derrames de alimentos en un elemento frió pueden ser limpiados con un trapo húmedo, cualquier residuo de alimentos se limpiara en el siguiente uso del elemento.

Nunca sumerja los elementos en espiral en agua.

Para remover un elemento en espiral

1. Levante el borde del elemento en la parte que se encuentra por el frente de la terminal. Levante el elemento lo suficiente hacia arriba.
2. Delicadamente deslice el elemento fuera de la terminal.
3. Levante la base hacia arriba y hacia afuera.

Para limpiar la base de los elementos

Limpie la base de los elementos en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque mientras estén aun tibios. Para manchas difíciles, remoje la base de los quemadores alrededor de 20 minutos en una solución diluida de agua y algún limpiador o una solución de agua y amonia (1/2 taza de amonio por un galón de agua) Use una fibra de nylon y talle suavemente.

No utilice limpiadores abrasivos o bien fibras de metal, ya que maltrataran la superficie. Siempre enjuague con agua limpia y seque con un paño limpio y suave.

Para reinstalar las bases de los elementos y los elementos

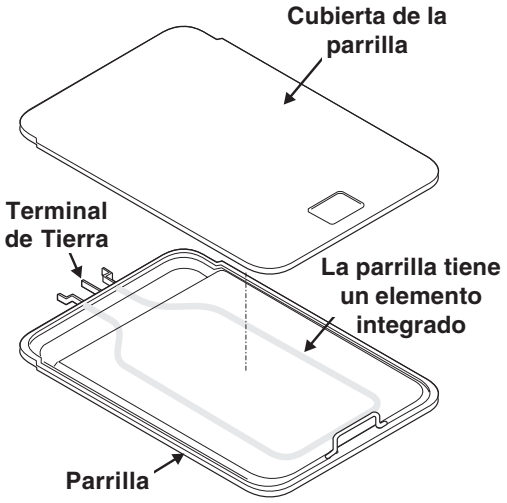
1. Deslice la terminal del elemento a través de la apertura de la base del quemador.
2. Alinee el soporte del elemento al borde interior de la base. Si su base del elemento esta equipada con un clip, alinee el soporte del elemento con la ranura en el clip y presione en su lugar.
3. Una vez que el elemento este instalado en su base, alinee el extremo de la terminal con el conector de la terminal como se muestra.
4. Sostenga el elemento de superficie y la base tan nivelada como posible y firmemente empuje el extremo de la terminal en el conector. Asegúrese que la terminal del elemento esté asentada debidamente en el conector. Asegúrese que el elemento este nivelado para reducir el riesgo de que la base del elemento se resbale.

Para levantar la cubierta (algunos modelos)

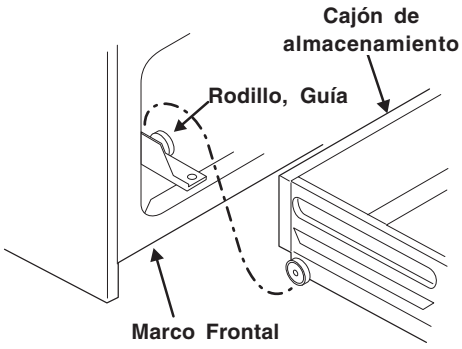
1. Tome los costados y levante por el frente. Un soporte de varilla sostendrá la cubierta en su posición alta. Solamente levante la cubierta hasta donde la altura de la varilla lo permita. La varilla deberá de permanecer por debajo del frente de la cubierta.
2. Limpie por debajo la cubierta, usando un trapo limpio con agua caliente y jabonosa.
3. Para bajar la cubierta, levante ligeramente y baje la varilla. Baje la cubierta dentro del marco de la cocina.

Limpieza General
(continuación)

Parrilla (Algunos Modelos)



Cajón de almacenamiento



Limpiando la parrilla (algunos modelos)

Antes de limpiar la parrilla asegúrese que todos los controles estén en posición de apagado "OFF". Para facilitar la limpieza, limpie la parrilla mientras esté aun tibia. La parrilla puede removerse para facilitar la limpieza. La parilla puede lavarse en el lavabo con un detergente suave y una fibra de plástico. Para residuos grasosos, use un líquido desengrasante para trastes y un cepillo de nylon. **NO sumerja las terminales de la parrilla en el agua.**

Evite los limpiadores abrasivos que pueden rayar el acabado de la parrilla. No utilice limpiadores para hornos. Limpie y seque antes de reinstalar la parrilla a la estufa.

ATENCIÓN No utilice fibras metálicas para limpiar la parrilla. El metal puede rayar la superficie, utilice solamente fibras de fregar hechas de plástico o nylon.

Cajón de Almacenamiento (algunos modelos)

Utilice este cajón únicamente para almacenar utensilios de cocina. El cajón se puede remover para facilitar la limpieza por debajo de la estufa. Se cuidadoso al manipular el cajón. Para abrir el cajón de almacenamiento, empuje ligeramente y el resorte se abrirá. Para cerrarlo, empuje el cajón hasta escuchar un clic, lo que indica que el resorte se comprimió y que el cajón esta cerrado.

Para remover el cajón:

1. Abra el cajón y remueva todos los utensilios del cajón. ***2.*** Jale hacia afuera el cajón vacío hasta el tope de la guía. ***3.*** Incline hacia arriba el cajón y jálelo hacia afuera por arriba de los rodillos.

Para reinstalar el cajón:

1. Inserte la parte trasera del cajón en la apertura. ***2.*** Ajuste los rodillos del cajón en las guías. ***3.*** Empuje el cajón hasta que tope, levante un poco para permitir que los rodillos pasen por arriba del tope de la guía y empuje.

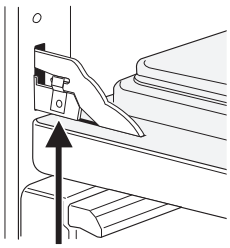
ATENCIÓN **Materiales inflamables no deben de ser almacenados dentro del horno, sobre la unidad o cajón (si esta equipado).** Esto incluye materiales tales como papel, plástico u objetos hechos de tela, tales como libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así mismo como líquidos inflamables. No almacene explosivos, tales como productos en aerosol dentro o cerca del electrodoméstico. Los materiales inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.

Para remover la puerta del horno

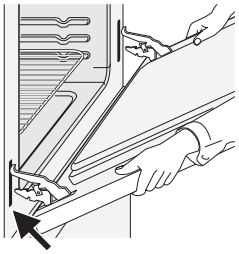
ATENCIÓN La puerta es pesada, Para su seguro almacenamiento temporal, acueste de manera horizontal la puerta asegurándose que el lado interior de la puerta este boca abajo.

1. Abra la puerta por completo.
2. Jale el seguro localizado entre ambos soportes de bisagras y engánchelo en los seguros de la palanca de la bisagra. Es posible que usted tenga que ejercer un poco de presión hacia abajo en la puerta para jalar por completo los seguros por arriba de los ganchos de la bisagra.
3. Tome la puerta por los lados y jale la parte inferior de la puerta hacia arriba y hacia usted para desenganchar los soportes de las bisagras. Siga jalando la parte inferior de la puerta hacia usted mientras gira la parte superior hacia el electrodoméstico para lograr que desenganche por completo la palanca de la bisagra.
4. Proceda a la inversa para reinstalar la puerta del horno.

Seguro en posición normal



Seguro enganchado para remover la puerta



Ranura de bisagra - Puerta desinstalada del horno

Como remover y reinstalar el cajón de almacenamientos con corredera extensible

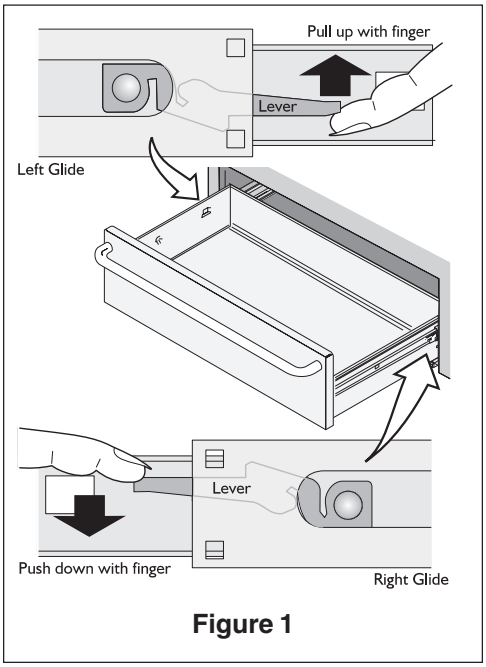


Figure 1

Para remover el cajón:

1. Abra totalmente el cajón.
2. Localice la palanca de la corredera en cada lado del cajón. jale hacia arriba la palanca del lado izquierdo y presione hacia abajo la palanca del lado derecho. (vea Figura 1)
3. Jale hacia afuera y retire el cajón de la estufa.

Para reinstalar el cajón:

1. Jale el BEARING hacia el frente de la estufa (see figure 2).
2. Alinee las correderas de ambos lados con las ranuras del cajón.
3. Empuje el cajón hacia la estufa hasta escuchar un clic. Jale el cajón de nuevo a posición abierta para asentarlos en la posición correcta.
4. **Si usted no escucha el clic o bien el cajón no se siente asentado, remuévalo y repita los paso del 1 al 3.** Haciendo esto usted minimizara los danos a las correderas. No trate de forzar el cajón a su lugar.

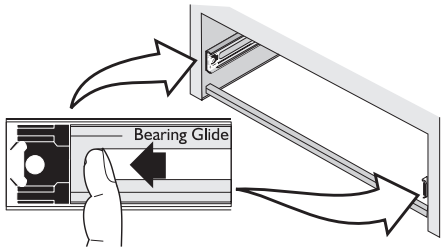
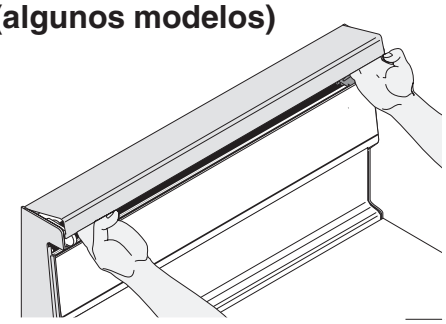
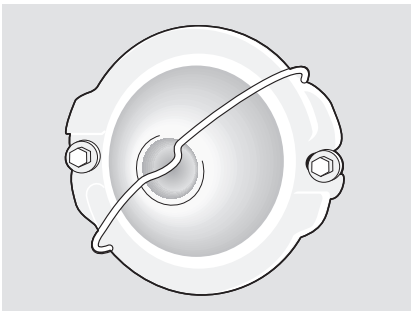


Figure 2

Cambiando la Luz del Horno y de la Cubierta

(algunos modelos)





ATENCIÓN Asegúrese que el horno este desconectado y frío antes de cambiar el foco de la luz del horno. No encienda la luz del horno durante un ciclo de auto-limpieza. La alta temperatura reducirá la vida de la lámpara.

Para cambiar la Luz de la Cubierta (algunos modelos)

Su modelo tendrá ya sea un panel con cubierta removible al levantarla o bien una cubierta ligera asegurada por dos tornillos con cabeza Phillips. ANTES DE CAMBIAR LA LUZ, ASEGURESE DE CORTAR EL SUMINISTRO DE ELECTRICIDAD AL APARATO O BIEN DESCONECTE LA ESTUFA.

Para modelos con cubierta removible, siga las instrucciones

1. Tome el extremo frontal del la cubierta como se muestra en la ilustración. Jale y levante la cubierta hacia la parte posterior de la estufa.
2. Remueva la bombilla girándola hacia arriba y hacia afuera. Instale la nueva bombilla deslizando hacia abajo y girando la bombilla hacia el frente de la estufa.
3. Alinee el extremo frontal de la cubierta con el labio interior del los tapas laterales. Baje la cubierta a su lugar y presione ligeramente.
4. Re-establezca el suministro de electricidad o bien conecte la estufa

Para cambiar la luz del Horno

En algunos modelos la luz del interior del horno se prendera automáticamente cuando la puerta del horno de abra. La luz se podrá prender aun cuando la puerta este cerrada utilizando el interruptor localizado en el panel de control. En algunos modelos la lámpara esta cubierta por un protector de vidrio sostenido por un soporte de alambre. **EL PROTECTOR DEBE DE ESTAR EN SU LUGAR SIEMPRE QUE SE HAGA USO DEL HORNO**.

1. Corte el suministro principal de electricidad del electrodoméstico.
2. Utilice un guante de cuero para protegerlo de algún vidrio que pudiese estar roto.
3. Remplace el foco con un foco de 40 watts especial para electrodomésticos.
4. Para hornos con protector de vidrio, presione el soporte por un lado y libere el protector de vidrio, cambie el foco y asegúrese de reinstalar el protector de vidrio.
5. Re-establezca el suministro de electricidad o bien conecte la estufa.
6. El reloj tendrá que ajustarse. Para ajustarlo, vea Ajustando el Reloj y Contador de Minutos en el Manual del Control Electrónico.

Antes de Solicitar Servicio
Soluciones de Problemas Comunes

Antes de solicitar servicio, consulte la siguiente lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye los incidentes más comunes que no son originados por la fabricación o materiales defectuoso de este electrodoméstico. Si la causa de su problema no es originado por la fabricación o materiales defectuosos mientras su estufa esta bajo garantía, el costo de la llamada de servicio le será cobrado. Su nuevo electrodoméstico es el resultado de un buen diseño de ingeniería. La mayoría de las veces lo que aparenta ser una razón para solicitar servicio requiere simplemente de un pequeño ajuste que usted podrá realizar fácilmente en su casa o simplemente son características de operación del electrodoméstico bajo ciertas condiciones.
Esta lista es aplicable a una variedad de modelos; algunos de los elementos aquí mencionados no aplicaran necesariamente a su electrodoméstico.

La estufa no esta nivelada:
1. La instalación no se efectuó de manera correcta. Coloque un nivel en la parrilla de horno. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que el nivel muestra que la unidad esta nivelada. Cuando la estufa esté nivelada y la cubierta de su cocina parezca desalineada quiere decir que la cubierta y gavetas de la cocina están fuera de nivel. ***2.*** El piso de su cocina no esta estable o esta débil. Asegúrese que el piso este nivelado y que pueda sostener adecuadamente el electrodoméstico. Contacte a su carpintero para corregir este problema. ***3.*** Los armarios de su cocina no están alineados lo que hace parecer que la estufa este fuera de nivel. Asegúrese que los armarios y gabinetes sean cuadrados y que haya suficiente espacio para la estufa.

No se puede mover el electrodoméstico fácilmente, el electrodoméstico debe de ser accesible para cualquier servicio:
1. Los armarios y gabinetes fueron construidos con dimensiones muy justas o no están cuadrados. Contacte a un fabricante de armarios para corregir el problema. ***2.*** Contacte al constructor o instalador para asegurarse de hacer accesible el electrodoméstico. ***3.*** La alfombra interfiere con la estufa. Asegúrese de dejar espacio suficiente para que la estufa pase por arriba de la alfombra.

La estufa no funciona por completo (horno):
1. Asegúrese que el cable de alimentación eléctrica este correctamente conectado a la caja eléctrica. ***2.*** El Cableado de servicio no esta completo. Contacte a su vendedor, agente instalador o servicio autorizado. ***3.*** Interrupción de la energía. Cheque las luces de su hogar para asegurarse. Llame a su compañía de electricidad local.

El control del horno timbra y despliega códigos F1, F2, F3 o F9:
1. El control electrónico ha detectado una condición de falla. Presione la tecla CLEAR para borrar el mensaje y parar el timbre. Reprograme su horno. Si la falla reaparece, grabe el número de falla, presione la tecla CLEAR y contacte a su servicio autorizado.

La luz del horno o de la cubierta no funcionan:
1. Remplace o apriete la bombilla. Refiérase a las instrucciones en este manual.

La superficie no calienta:
1. Los elementos no están haciendo contacto en el bloque. Siga las instrucciones bajo “Elementos de superficie y bases de superficie” en la sección de Limpieza General. ***2.*** Verifique que el aparato este conectado. Verifique los comentarios “La estufa no funciona por completo” que vienen en esta lista antes de solicitar servicio. ***3.*** Selección del control erróneo. Asegúrese que el control del elemento utilizado este encendido.

Rasguños o marcas de abrasión sobre la superficie vitro cerámica:
1. Residuos de partículas gruesas tales como arena o sal se encuentran entre la superficie y los utensilios. Asegúrese que la superficie de su cocina así como el fondo de sus utensilios estén limpios antes de utilizarlos. Pequeños rasguños no impiden que se genere una buena cocción y vendrán cada vez menos perceptibles después del uso constante del aparato. ***2.*** Productos de limpieza no recomendados se utilizaron sobre la superficie vitro cerámica. Refiérase a la sección Limpieza General en este manual. ***3.*** Utilización de utensilios de fondo desigual. Utilice SOLAMENTE utensilios de fondo plano y lisos.

Los elementos están muy calientes o no lo suficientemente caliente:
1. Selección del control erróneo. Asegúrese que su electrodoméstico este prendido. Asegúrese que el control del elemento utilizado este encendido. Aumente o disminuya el control del elemento antes de ajustar el elemento a la temperatura deseada.
2. Utilización de utensilios muy ligeros. Asegúrese de utilizar los utensilios adecuados. Utilice solamente cazuelas o sartenes de fondo plano, no curvos, bien nivelados y de un espesor medio a grueso. La velocidad del calentamiento dependerá del material y peso de las cazuelas y sartenes. Las cazuelas de espesor medio a grueso calentaran de manera uniforme los alimentos. Sus alimentos corren el riesgo de quemarse fácilmente si se utilizan utensilios muy delgados.

Marcas metálicas sobre la superficie vitro cerámica:

1. Deslizar o frotar utensilios de metal sobre la superficie puede generar estas marcas. No deslice o frote utensilios. Utilice un producto de limpieza suave para quitar estas marcas. Refiérase la sección Limpieza General en este manual.

Marcas color marrón sobre la superficie vitro cerámica:

1. Hubo derrames de alimentos sobre la superficie. Retire la suciedad con la ayuda de una espátula de metal con una lámina. Refiérase la sección Limpieza General en este manual

Zona con alguna decoloración:

1. Depósitos minerales provenientes del agua o los alimentos. Retire estos depósitos aplicando la crema limpiadora sobre la superficie. Utilice siempre utensilios con el fondo seco y limpio.

Resultados pobres de horneado:

1. Muchos factores pueden afectar los resultados de horneado. Vea la sección **Horneado** para consejos, causas y correcciones. Asegúrese que la posición de la parrilla de horno sea la correcta. Centre sus alimentos en el horno y deje cierto espacio entre los moldes para permitir la circulación del aire. Trate además de ajustar sus recetas. Si usted cree que se horno esta muy caliente o bien muy frió vea la sección **Ajustando la Temperatura del Horno** en Manual de Controles Electrónicos.

Flamas dentro del horno o humo por la ventilación:

1. Exceso de derrames en el horno. Esto es normal, especialmente en horno de altas temperaturas, los derrames de rellenos de tartas o grandes cantidades de grasa en el fondo del horno pueden causar flamas. Limpie el exceso de derrames. ***2.*** Si las flamas o hay humo en exceso, pare el ciclo de auto-limpieza y siga las instrucciones “Parar o Interrumpir el ciclo de auto-limpieza) en la Manual de Controles Electrónicos.

El horno humea en exceso durante el ciclo de asado:

1. Los controles no se han ajustado de la manera correcta. Siga las instrucciones de la secciona “Ajustando los Controles del Horno” en el Manual de Controles Electrónicos. ***2.*** La puerta del horno esta cerrada. La puerta debe de estar abierta durante el asado en la posición de ASADO. ***3.*** La carne esta muy cerca de la unidad de asado. Cambie de posición la parrilla dejando mas espacio entre la carne y el asador. Precaliente el elemento asador para una rápida cocción viva. ***4.*** La rejilla en el sartén asador esta en la posición incorrecta (a la inversa). La grasa no pasa a través de la rejilla hacia el sartén. Siempre ponga la rejilla sobre el sartén asador con las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa pase a través. ***5.*** El horno necesita ser limpiado. La grasa se ha acumulado en las superficies del horno. La limpieza regular es necesaria cuando se usa el ciclo de asado con frecuencia. Acumulación de grasa y de alimentos a través del tiempo pueden cuasar exceso de humo.

El ciclo de auto-limpieza no funciona:

1. El control no fue ajustado de la manera correcta. Siga las instrucciones de la sección “Limpieza del Horno” en el Manual de Controles Electrónicos.El ciclo de auto-limpieza fue interrumpido. El tiempo de paro debe de ajustarse entre 3-4 horas después del tiempo de inicio. Siga las instrucciones de la sección “Para parar o interrumpir un Ciclo de Auto-limpieza” en el Manual de Controles Electrónicos.

La suciedad no fue removida por completo después de un ciclo de auto limpieza:

1. Falla al limpiar el fondo, la parte superior, marco de la puerta o contorno exterior de la puerta después del sello. Estas superficies no se encuentran dentro del área de auto-limpieza, pero se calientan lo suficiente para quemar los residuos. Limpie estas áreas antes de que comience el ciclo de auto-limpieza. Las cenizas de los residuos quemados pueden limpiarse con un cepillo de cerdas duras de nylon y agua o bien una fibra de nylon. Sea cuidadoso para no maltratar el sello del horno.

Las bases de los elementos se están oxidando o descarapelando:

1. Alimentos con alto contenido de ácidos, si se le deja sobre las bases generaran corrosión en el metal. Remueva y lave las bases de los elementos lo antes posible después de cualquier derrame. ***2.*** Condiciones normales del medio ambiente. Casas a lo largo de la costa que están expuestas al aire con sal. Proteja sus bases lo mas posible del la exposición directa del aire con sal.

Las bases de los elementos cambian de color o de forma:

1. El fondo de los utensilios de cocina se extiende más allá de los elementos y tocan la superficie de la estufa. Esto genera altas temperaturas que decoloraran las bases. No utilice utensilios de esta tamaño. El tamaño de los sartenes debe de ser igual al del diámetro del elemento. Bases de repuesto de pueden adquirir con su vendedor de electrodomésticos.

Notas

Notas

Información de la garantía de los electrodomésticos mayores

Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux cubrirá todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de éste electrodoméstico que se encuentren defectuosas en materiales o mano de obra cuando el electrodoméstico se instala, utiliza y mantiene de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Productos a los que se les quitaron o alteraron los números de serie originales o que no pueden determinarse con facilidad.
2. Productos que hayan sido transferidos del dueño original a un tercero o que no se encuentren en los EE.UU. o en Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados “previamente usados o productos de muestra” no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdida de alimentos por fallas del refrigerador o congelador.
6. Productos utilizados para fines comerciales.
7. Las llamadas de servicio que no involucren el funcionamiento defectuoso ni los defectos de materiales o de mano de obra, o para electrodomésticos que no sean utilizados para uso normal del hogar o de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
8. Llamadas de servicio para corregir errores de instalación del electrodoméstico o para instruirlo sobre el uso del mismo.
9. Gastos para facilitar el acceso al electrodoméstico para el servicio, tales como la remoción de molduras, armarios, estantes, etc. que no eran parte del electrodoméstico cuando se envió de la fábrica.
10. Llamadas de servicio para reparar o reemplazar bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, perillas, manijas u otras piezas decorativas.
11. Costos adicionales que incluyen, sin limitarse, cualquier llamada de servicio fuera de las horas de oficina, durante los fines de semana o días feriados, peajes, pasajes de transporte o millaje/kilometraje para llamadas de servicio en áreas remotas, incluyendo el estado de Alaska.
12. Daños al acabado del electrodoméstico o al hogar que hayan ocurrido durante la instalación, incluyendo, sin limitarse, los armarios, paredes, etc.
13. Dañós causados por: servicio realizado por compañías de servicio no autorizadas, el uso de piezas que no sean piezas genuinas Electrolux o piezas obtenidas de personas que no pertenezcan a compañías de servicio autorizado, o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios, hechos fortuitos or desastres naturales.

RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES LEGALES

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA OPCIÓN DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O REEMPLAZO DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA. LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD DEL PRODUCTO PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO, ESTÁN LIMITADOS A UN AÑO O AL PERÍODO MÍNIMO PERMITIDO POR LEY, PERO NUNCA MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES COMO POR EJEMPLO DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES OCASIONADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, DE MANERA QUE PUEDE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO SE APLIQUEN EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. ESO POSIBLE QUE TAMBIÉN TENGA OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

Si tiene que solicitar servicio técnico

Guarde su recibo, el comprobante de entrega o cualquier otro registro de pago adecuado para establecer el período de la garantía si llegara a requerir servicio.

Si se realiza la reparación, le conviene obtener y conservar todos los recibos.

El servicio realizado bajo esta garantía debe ser obtenido a través de Electrolux utilizando las direcciones o números que se indican abajo.

Esta garantía sólo se aplica en los Estados Unidos y Canadá. En los EE.UU., su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o agregar ninguna obligación bajo esta garantía. Nuestras obligaciones de reparación y piezas bajo esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o compañía de servicio autorizado. Las especificaciones o características del producto según se describen o ilustran están sujetas a cambio sin previo aviso.

EE. UU.
1.800.944.9044
Electrolux Major Appliances
North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30907

Electrolux

Canadá
1.800.668.4606
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4